DOCUMENTO DE ACEPTACIÓN DE OFERTA

INPEC 27-01-2026 15:57
Al Contestar Cite Este No.: 2026EE0019687 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 5373 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / YENY CAROLINA SANCHEZ ROJAS
DESTINO BIDFOR S.A.S
ASUNTO COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE MÍNIMA CUANTÍA – CONTRATO NO.
OBS

Medellín, 27 de enero de 2026

2026EE0019687

Señores
BIDFOR S.A.S.
NIT. 901398448-2
Carrera 52 55 94 INTERIOR 119
Bello-Antioquia

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta de Mínima Cuantía – Contrato No. 002 COPED 2026.

Respetado Señor (a) Representante Legal de la firma **BIDFOR S.A.S.**

Me permito informarle que el **INPEC**, aceptó su oferta, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. **002 COPED 2026** De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, estas comunicaciones de aceptación junto con su oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación No. **002 COPED 2025** en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

<table>
<tr><td>No. DE CONTRATO</td><td>002 COPED 2026</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CONTRATISTA</td><td>Nombre: BIDFOR S.A.S.
NIT. 901398448-2</td></tr>
<tr><td>Representante Legal
JHAIVLENNE GUTIERREZ FIGUEROA
Identificación: 1.020.488.496</td></tr>
<tr><td>Dirección Comercial: Carrera 52 55 94 INTERIOR 119 BELLO ANTIOQUIA</td></tr>
<tr><td>Teléfonos: 3016177970- 3041243713</td></tr>
<tr><td>Email Comercial: gerencia@bidforcep.com</td></tr>
<tr><td>OBJETO</td><td>CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DENOMINADO AREPERIA DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIDA SEGURIDAD DE MEDELLIN PEDREGAL</td></tr>
<tr><td>ALCANCE DEL OBJETO</td><td>El Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta y Mediana Seguridad de Medellín Pedregal, está interesado en “CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DENOMINADO AREPERIA DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIDA SEGURIDAD DE MEDELLIN PEDREGAL”
.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS</td><td>
<table>
<tr><td colspan="4">A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS</td><td></td></tr>
<tr><td>ITEM</td><td>PRODUCTO</td><td>PRESENTACI</td><td>ESPECIFICACIONES TECNICAS</td><td>CANTIDA</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

			ÓN		D
	1	ACEITE PARA ALTA FRITURA	BIDON 20 LITROS	Aceite extraído de la parte carnosa del fruto o nuez del Elaies Guineensis y variedades. Producto degomado, blanqueado, refinado y perfectamente desodorizado. COMPOSICIÓNES 100% Puro de palma. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Olor: Inodoro Sabor: Característico Aspecto: Liquido viscoso Color: Lovilond celda 5. ¼ ROJO 2.4 AMARILLO 23 AZUL 0.00 Se utilizan garrafas x 20 litros de polipropileno 11H01A; de color: amarillo y transparente VIDA UTIL 1 Año ROTULADO: Los rótulos deben ser de papel que sea fácilmente adherible a los envases y debe contener la siguiente información: información nutricional e información de aditivos, título del producto "OLEINA DE PALMA RBD", registro sanitario y contenido neto, entre otros. El número de lote y la fecha de vencimiento van impresos en cada botella de la siguiente manera: VENCE: DD/MMM/AAA LOTE: # # H: hh:mm Donde el número de lote es asignado por el jefe del área consecutivamente. ANALISIS VALOR MAXIMO NORMA TECNICA Acidez, como acido palmítico (%ffa) 0,070 Max. AOCS Ca 5a-40 Valor De Peróxidos (mq 02/1000g*) 0.650 Max. AOCS Cd 8-53 Humedad y Materia Volátil (%) 0,040 Max. AOCS Ca 2c-25 Valor De Yodo (g/100g) 59.130 AOCS Cd 1d-92 SABOR Y OLOR Neutro Sensorial Prueba de Punto De nube (8°c/min) Punto De Fusión (°c) 40.00 17,000 AOCS Cc 1-62 AOCS Cc 3-25Punto de Humo 220 grados centígrados	17,23
	A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OTROS PRODUCTOS(LECHE Y HUEVOS)				
	2	QUESO SALADO COSTEÑO	BLOQUE X 2 KILOGRAMO	QUESO FRESCO, GRASO, SEMIDURO, TIPO QUESO COSTEÑO LECHE, SAL, CUAJO 2KG, 5KG, 10KG, 15KG ,20KG, 25KG, 30KG, 35 KG BOLSAS DE POLIETILENO DE DENSIDAD MEDIA BOLSA DE POLIETILENO SIN FUELLE, FONDO SELLADO REFRIGERACION DE 2 A 5 °C a. Recepción y análisis de calidad de la leche bovina. b. Filtración de leche. c. Adición de cuajada. Agitación y reposo de la cuajada. e. Escurrido de la cuajada. corte de la cuajada. inmersión en salmuera. h. Escurrido. moldeo y prensado. empaque. k almacenamiento. comercialización VIDA UTIL ESTIMADA 30 DIAS PORCION RECOMENDADA 30 g	60

	3	HUEVO AAA	BANDEJA X 30 UNIDADES	Características físico- organolépticas Color de cáscara: Rosado Tamaño: El tamaño está dado por la masa. Los huevos de gallina rosados con cascarón aptos para consumo directo, de acuerdo a su masa y conforme a la última Norma Técnica Colombiana se clasificarán en: Tamaño Peso Jumbo Una masa mayor a 78 g AAA Una masa comprendida entre 67 g y 77,9 g AA Una masa comprendida entre 60 g y 66,9 g A Una masa comprendida entre 53 g y 59.9 g B Una masa comprendida entre 46 g y 52.9 g C Una masa menor a 46 g. Los huevos de gallina rosados con cascarón deberán estar: Con la cáscara de color rosado, limpio y sin rajaduras. Tener una cámara de aire de no más de 10 mm de profundidad. La yema será céntrica, rodeada por una clara no fluido. No haber sido incubados. Tener germen ligeramente visible como máximo. No desprenderá olores extraños. No estar contaminado. Aquel huevo que lleve un procedimiento de lavado una vez seco debe ser recubierto con aceite vegetal o mineral (parafina) grado alimentario. El procedimiento de cobertura debe ser efectivo y mantener la inocuidad del producto. Cáscara Limpia, seca, lisa, sin lavar, de color rosado y forma característica. Limpia, ligeramente sucia o manchada y sin lavar, de color rosado y forma característica. Cámara de aire Fijo y no más de 5 mm de profundidad Ligeramente móvil, no más de 10 mm de profundidad. Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g) Los huevos de gallina rosados, deberán cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes: Agente microbiano Categoría Clase n c Límite por g.m M Aerobios mesófilos (*) 2 3 5 2 10 102 Salmonella sp. (*) 10 2 5 0Ausencia / 25 g o mL ---- Presentación Los huevos de gallina rosados con cascarón deberán ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados. El empaque será en bandejas de cartón por 30 unidades, nuevas y exentas de cualquier materia u olor extraño. Rotulado para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Así mismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente: • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto según la calidad y tamaño. • Peso neto en kilogramo. Vida útil: Consumo en fresco.	101,64	
	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS					

	ALIMENTICIOS				
	4	MAIZ TRILLADO	BULTO X 50 KILOGRAMO	Maíz en grano es el Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad o híbrido, de la gramínea Zea mays. Norma que cumple NTC 366. Maíz en grano para consumo humano. Quinta actualización. COLOR: Blanco crema característico del maíz CARACTERÍSTICAS OLOR: Característico al producto, sin malos olores SABOR: Característico al producto, sin malos olores TEXTURA: Característica del producto COMPOSICIÓN Maíz blanco procedentes de la especie Zea mayz identata L. NOMBRE COMERCIALEMPAQUETADOS EL TRECE S.A. SPRESENTACIÓN COMERCIAL Bolsa individual por 1000 gramos. Bulto por 50 kilogramos (A granel) REGISTRO SANITARIO NSA-0009858-2021(Ver receta en el empaque) Empaque Primario: Bolsa de polietileno pigmentado de baja densidad con polipropileno biorientado, calibre 2.0 Fibra de Polipropileno para la presentación en 50 Kg Empaque Secundario: Bolsa de re empaque de polietileno de baja densidad Embalaje: Paca x 25 unidades por 1000 gramos Bulto por 50.000 gramos VIDA ÚTIL 5 meses bajo condiciones de temperatura ambiente CONTENIDO CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (NTC366) Humedad Máximo 15 % m/m Según NTC 366 Proteína (NX6,25) en fracción de masa expresada en % de base secamínimo 7 % m/m Según NTC 366CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS Recuento de Aerobios mesófilos 250.000 a 350.000 UFC/g (NTC 366 2015) Recuento E. Coli < 10 UFC/g (NTC 366 2015) Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva < 100 UFC/g (NTC 366 2015)Recuento de Mohos (M) y Levaduras(L) 5000 a 8000 UFC/g (NTC 366 2015) LIMITES MAXIMOS PERMITIDOS DE MICOTOXINAS PARA EL MAIZ EN GRANO Micotoxinas Límite máximo en µg/Kg Suma de aflatoxinas B1, B2, G1, y G2 20,0 Ocratoxina A 5,0 Deoxinivalenol[1] 1,750 Fumonisinas (Suma de B1 y B2)[1] 4,000[1]El maíz no elaborado, excepto el destinado a molienda por vía húmeda. CONDICCIONES DE RECHAZO Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido. Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil	64

	5	HARINA PRECOCIDA	BOLSA X 1 KILOGRAMO	Harina Precocida de Maíz Blanco y Amarillo Vida útil 6 meses; bajo adecuadas condiciones de almacenamiento. Permiso Sanitario PSA-000697-2016 Definición Su Arepa Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (Zea Mays var), clasificados para consumo humano, sometidos a proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molienda. Las harinas precocida de maíz son clasificadas según el tipo de maíz de procedencia así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo. Composición Maíz Blanco y Maíz Amarillo 1. Recepción de la materia Prima (Maíz Blanco y Amarillo) 2. Limpieza del Grano 3. Desgerminación 4. Molienda 5. Empaque 6. Almacenamiento Debe presentar color uniforme y característico del Maíz, exenta de sabor y olor fúngico, fermento, rancio o amargo y cualquier otro objetable. Debe estar libre de elementos extraños, insectos y de excremento animal. Características Especificación: Humedad (%m/m) Máx. 13% Proteína (%m/m) Mín. 6% Grasa (%m/m) Máx. 2,3%Cenizas (%m/m) Máx. 1,2% Índice de absorción de agua (cm3/g) a 25°CMín. 4,5% Granulometría en % de retención, Tamiz 710 micrones Max. 1 Características Especificación Escherichia coli <10UFC/g Staphylococcus aureus coagulasa positiva <100UFC/g Bacillus cereus 100 UFC/g Salmonella /25g Ausente Mohos y Levaduras 1000 - 2000 UFC/g Material de Empaque La Harina Precocida de Maíz Blanco y Amarilla se empaca en Polietileno individual en presentaciones de: 500g y 1000g Polietileno Embalaje Almacenamiento y Manejo Almacenar en lugares secos, ventilados y protegidos de infestación por insectos y roedores. Evitar el contacto con jabones, detergentes, perfumes, ACPM, gasolina y en general con olores penetrantes que puedan alterar sus características organolépticas. El almacenamiento se debe realizar de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	212	
	6	AZUCAR REFINADA	BULTO X 50 KILOGRAMO	Vida útil prevista Dos años a partir de su fabricación, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas. Condiciones de almacenamiento Un sitio fresco, seco y sin contacto directo con humedad, productos químicos, residuos o productos alimenticios en mal estado, Descripción,Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.Composición Sacarosa.	6	

				Especificaciones técnicas y de inocuidad **Características Biológicas** Característica / Especificación / Referencia normativa / Método de Ensayo Coliformes Totales / < 80 UFC/ 10 g* / NTC 2085 / NTC 4306 Coliformes Fecales / <10 UFC/ 10 g* / NTC 2085 / NTC 4306 Mesófilos aerobios / <200 UFC/ g / NTC 2085 / NTC 3906 Mohos y Levaduras / <100 UFC/ g / NTC 2085 / NTC 3907 * Para Incauca S.A.S esta característica es de 0 UFC/ 10 g **Características Químicas** Parametros / Especificación / Referencia normativa / Método de Ensayo Arsénico, expresado como As / 1 mg/kg / Parámetro interno / AOAC 9.1.01 METODO 986 .15 Cobre, expresado como Cu / 2 mg/kg / Parámetro interno / AOAC 9.1.09 METODO 999 .11 Plomo, expresado como Pb / 2 mg/kg / Parámetro interno / AOAC 9.1.09 METODO 999 .11 Sulfitos* / < 10 ppm / Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100 / ICUMSA GS2/3/7-33 (2005); CCFA-04-34 Pesticidas / Ausencia / Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius. / Absorción Atomica Micotoxinas / Ausencia / N/A / Métodos inmunoquímicos *Este producto no contiene alérgenos	
	7	SAL	BULTO X 50 KILOGRAMO	RSIAE17M01994 Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua. Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y Anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535). No es una fuente significativa de Calorías de la grasa, grasa saturada, Grasas Trans, Colesterol, Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus consumos calóricos. La presentación de la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada producida por Brinsa está sujeta a las normas que sobre el empaque de sal están establecidas en el Decreto 0547 de 1996, expedido por el Ministerio de Salud Colombiano. Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: 4. sal para consumo humano. El producto debe almacenarse en un lugar limpio y seco, a temperatura ambiente, alejado de la luz directa del sol y de olores fuertes. El producto se almacena sobre estibas, en bodegas cubiertas y secas, alejadas de cualquier foco de contaminación e insalubridad; protegidas del ambiente exterior por medio de paredes hechas de concreto. El lugar deberá estar destinado solamente al almacenamiento de la sal para consumo humano. Calorías 0 kcal Grasa Total 0 mg Sodio 590 mg Carbohidrato Total 0 g Proteína 0 g	6
	8	BOLSA TRASPARENTE 10 X 14	BOLSA X 100 UNIDADES	CARACTERISTICA ESPECIFICACIÓN: Material Polipropileno Olor Inoloro, Medidas 10 * 14	60

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>ESPECIFICACIONES DE EMBALAJE
Tipo Paquete x 100 Unidades
Identificación Información de largo y ancho de la bolsa y cantidad.</td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>BOLSA DE PAPEL</td><td>BOLSA X 100 UNIDADES</td><td>ESPECIFICACIÓN: Material Papel Color Café, Olor Inoloro
Medidas Ancho 9 Cm Largo 18 Cm Fuelle 2,5 Cm Fondo 5 Cm
Capacidad 1 Libra
ESPECIFICACIONES DE EMBALAJE: Tipo Paquete x 100 Unidades
Identificación Información de largo y ancho de la bolsa y cantidad.</td><td>60</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA</td><td>Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a:

a) Realizar la entrega de los bienes objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
c) El Contratista debe entregar los bienes descritos, dentro del plazo fijado en el presente documento y en la aceptación de la oferta, con la calidad y cantidad exigida.
d) El Contratista debe cambiar los elementos que no cumplan con las condiciones exigidas, con la calidad del producto y de aquellos que presenten daño, vencimiento por baja rotación o mal funcionamiento, derivado de su elaboración o transporte.
e) El Contratista debe realizar La entrega de los elementos sin costo alguno para el Complejo Carcelario y Penitenciario Pedregal, Medellín - COPED,

f) por concepto de trasporte, seguros, embalajes u otros; los cuales serán recibidos por el almacenista del complejo - COPED.</td></tr>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL INPEC</td><td>a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista. (En caso que sean solicitadas dichas garantías).
b) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
c) Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
d) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
e) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011).
f) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>El plazo de ejecución del contrato será de 300 días sin exceder el 15 de diciembre de 2026, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento (cuando aplique), por parte de la Subdirección de Gestión Contractual, lo que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP, el Registro Presupuestal y acta de inicio.</td></tr>
<tr><td>VALOR Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor del presente contrato (VEINTITRES MILLONES NOVESCIENTOS SESENTA Y TRES MIL NOVESCIENTO SETENTA PESOS) ($23.963.970) M/CTE.

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>PRODUCTO</th><th>CANTIDAD</th><th>PRECIO UNITARIO</th><th>TOTAL</th></tr>
<tr><td>1</td><td>ACEITE PARA ALTA FRITURA</td><td>17,23</td><td>255.00</td><td>4.393.650</td></tr>
<tr><td>2</td><td>QUESO SALADO COSTEÑO</td><td>60</td><td>71.500</td><td>4.290.000</td></tr>
<tr><td>3</td><td>HUEVO AAA</td><td>101,64</td><td>18.000</td><td>1.829.520</td></tr>
<tr><td>4</td><td>MAIZ TRILLADO</td><td>64</td><td>145.000</td><td>9.280.000</td></tr>
<tr><td>5</td><td>HARINA PRECOCIDA</td><td>212</td><td>7.150</td><td>1.515.800</td></tr>
<tr><td>6</td><td>AZUCAR REFINADA</td><td>6</td><td>280.000</td><td>1.680.000</td></tr>
<tr><td>7</td><td>SAL</td><td>6</td><td>62.500</td><td>375.000</td></tr>
<tr><td>8</td><td>BOLSA TRASPARENTE 10 X 14</td><td>60</td><td>5.000</td><td>300.000</td></tr>
<tr><td>9</td><td>BOLSA DE PAPEL</td><td>60</td><td>5.000</td><td>300.000</td></tr>
</table>

FORMA DE PAGO:
El Complejo Carcelario y Penitenciario Pedregal – Medellín, cancelará al proveedor, dentro de los 60 días siguientes a la presentación de la factura (sujeto al PAC asignado para la vigencia 2026) o antes si contamos con el PAC autorizado por el INPEC, constancia de pago de los aportes al sistema General de seguridad social y la respectiva certificación (recibo a satisfacción y cumplimiento) expedida por el supervisor del contrato. La adquisición de los elementos relacionados en el presente proceso, se encuentran excluidos del IVA, con base en lo establecido en el Artículo 130 de la Ley 633 de 2000, pero los servicios deberán ser facturados con IVA toda vez que este rubro no se encuentra establecido en el articulo 130 de la ley 633 de 2000</td></tr>
<tr><td>CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</td><td>CDP: 526 de 08/01/2026, El presupuesto oficial estimado para esta contratación es de (VEINTINUEVE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL QUINIENTO CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE., ($29.485.551) M/CTE, (incluido o excluido de IVA, según el caso) y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos; Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-537, INPEC-PEDREGAL, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS (A–05–01–01–002–001) CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, (A-05-01-01-002 002) PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS Y (A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS presupuesto propios Resolución</td></tr>
</table>

	000003 del 02 de enero de 2026 FUENTE (**PROPIOS**), RECURSO (26), Expedido por Coordinador de presupuesto del Pedregal- Medellín, INPEC.
GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES	El contratista deberá constituir (en el caso que se requiera de acuerdo a lo señalado en el Estudio Previo) a favor del Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Media Seguridad Pedregal NIT 811.010.134-3, Garantía única que podrá consistir en: Póliza de seguros expedida por una compañía de seguros autorizada para funcionar en Colombia, fiducia mercantil en garantía bancaria a primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía, que ampare:
SUPERVISOR	La supervisión del contrato estará a cargo del Administrador del proyecto productivo Panadería del Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Media Seguridad Pedregal
LUGAR DE EJECUCION.	El lugar de ejecución será en Complejo carcelario y Penitenciario Medellín Pedregal (Km 6 Antigua Vía al Mar, Finca la Teresita, Corregimiento San Cristóbal).
INDEMNIDAD	EL CONTRATISTA acepta, su obligación de mantener libre o exento de daño a EL INPEC, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de EL CONTRATISTA.
TRATADOS DE LIBRE COMERCIO	Para este contrato teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.
PAGO DE PARAFISCALES	**EL CONTRATISTA** está obligado a cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Sistema de Seguridad Social Integral y demás pagos parafiscales, cuando correspondan, conforme al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
PROHIBICIONES	**EL CONTRATISTA** se obliga de manera expresa a cumplir las siguientes reglas y limitaciones: **1**. No iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos para ello. **EL CONTRATISTA** no podrá solicitar pago alguno con cargo a este contrato por trabajos realizados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto. **2**. Las adiciones o prórrogas se acordarán por escrito. **3. EL CONTRATISTA** sólo podrá ejecutar las actividades hasta concurrencia del valor y tiempo pactados en este documento o en las adiciones que se suscriban.
PENAL PECUNIARIA.	En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de **EL INPEC**, una suma equivalente al treinta (30%) del valor total del contrato. En caso de que **EL CONTRATISTA** no pague la suma correspondiente por este concepto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de su notificación, **EL INPEC** hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato o deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al **CONTRATISTA** por razón del mismo, para lo cual está autorizado expresamente. El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a **EL INPEC**, quedando éste facultado para reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal. La aplicación de la cláusula penal podrá hacerse efectiva aún en el evento de que la ejecución del contrato no se lleve a cabo por hecho o causa imputable a EL **CONTRATISTA**, en los términos aquí señalados o durante la presente vigencia fiscal. Para garantizar el derecho a la defensa del **CONTRATISTA** en consonancia a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, previa a la imposición de multas, cláusula penal, declaratoria de siniestro o caducidad, **EL INPEC** dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
MULTAS.	En caso de que **EL CONTRATISTA** se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor

	total del mismo y sin perjuicio de que **EL INPEC** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a EL INPEC para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
CESIÓN	**EL CONTRATISTA** no podrá ceder total ni parcialmente los derechos u obligaciones surgidos de este contrato, sin la autorización previa y escrita del COPED.
SOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación.
PERFECCIONAMIENTO	Para todos los efectos legales, la presente comunicación de aceptación de oferta se entiende perfeccionada: a) Con la fecha de la aceptación de la oferta y para su ejecución requiere: a) Registro Presupuestal. b) Aprobación de la de Garantía de Cumplimiento, constituida por el CONTRATISTA, por parte de la Subdirección de Gestión Contractual.
SOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación.

Atentamente,

ORIGINAL FIRMADO

JOSE GILBERTO MARTINEZ GUZMÁN
Director Complejo Carcelario y Penitenciario de Alta y Mediana Seguridad de Medellín – Pedregal

Elaboró: Dg. Yeny Carolina Sánchez
Revisión: Dg. Yeny Carolina Sánchez
Fecha:27/02/2025
Archivo: escritorio/compras2025/003